

Berufsschule

Ausbildungsberuf: Köchin / Koch / Fachkraft Küche

Duale Ausbildung mit Ausbildungsvertrag nach BBiG

Ausbildungsdauer:

- Fachkraft Küche: zwei Jahre in Blockbeschulung an der Berufsschule und als praktische Ausbildung im Unternehmen
- Köchin / Koch: drei Jahre in Blockbeschulung an der Berufsschule und als praktische Ausbildung im Unternehmen

Zugangsvoraussetzungen

- Ausbildungsvertrag mit einem Unternehmen (Industrie oder Handwerk)

Ausbildungsziel

- Berufsabschluss als Köchin / Koch / Fachkraft Küche bei der zuständigen Kammer
- Zuerkennung eines dem Realschulabschluss gleichwertigen Abschlusses bei Erfüllung bestimmter Leistungsvoraussetzungen
- Zusatzqualifikation: vegetarisch, vegan geschulter Koch

Ausbildungsinhalte

- allgemeine Unterrichtsfächer: Deutsch, Ethik/Religion, Sozialkunde, Sport
- berufsbezogene Unterrichtsfächer: Wirtschaftslehre
- ab LF 11 nur Koch/Köchin)

➤ Lernfelder:

Lernfelder	Inhalte
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
3	In der Küche arbeiten
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze



10	Süßspeisen herstellen und präsentieren
nur Köchin / Koch:	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen

Die schulische Ausbildung gilt als erfolgreich abgeschlossen, wenn in allen Fächern des allgemeinen Unterrichts und allen Lernfeldern mindestens die Note „ausreichend“ oder nur in einem Fach oder höchstens in zwei Lernfeldern die Note „mangelhaft“ erzielt wurde.

Prüfungen

- IHK – Prüfung als „gestreckte Abschlussprüfung“
Teil 1: Theorie + Praxis, bildet 30% der Abschlussprüfung
Teil 2: gemeinsame Abschlussprüfung: Theorie + Praxis inklusive Fachgespräch
- KMK-Fremdsprachenzertifikat in der beruflichen Bildung im Fach Englisch

Qualifizierungsmöglichkeiten

- Küchenmeisterin / Küchenmeister nach dreijähriger beruflicher Tätigkeit
- Ausbildungseignungsschein
- Erwerb der Fachhochschulreife im einschlägigen einjährigen Bildungsgang der Fachoberschule
- Diätkoch

Ausbildungsbeiträge

- Auszubildende erhalten eine Ausbildungsvergütung.
- Für die Beschaffung bestimmter Lernmittel erhebt der Schulträger einen Betrag.

Anmeldung

- Bewerber schließen mit dem Ausbildungsunternehmen einen Ausbildungsvertrag ab.
- Das Ausbildungsunternehmen meldet den Auszubildenden zum theoretischen Unterricht an der Berufsschule an.

Kontakt zur Berufsschule

SBBZ Ernst Arnold Greiz-Zeulenroda
Schulteil Zeulenroda
Greizer Straße 92a
07937 Zeulenroda – Triebes
Telefon: 036628 – 82608
Fax: 036628 – 89602

Kontakt zum Wohnheim

BTZ der Handwerkskammer Gera
Bildungsstätte Zeulenroda
Heinrich-Heine-Straße 45
07937 Zeulenroda - Triebes
Telefon: 036628 – 73310
Fax: 036628 – 73329



SBBZ Ernst Arnold Greiz - Zeulenroda

Email: sbbz-zeulenroda@schulen-greiz.de
Internet: www.sbbz-grz-zr.schulen-greiz.de

Ausbildungsberuf
Köchin / Koch / Fachkraft Küche

Email: info@hwk-gera.de
Internet: www.hwk-gera.de